

# Confettura di Fichi e Prugne gialle (Fruttapec 1:1)

circa 4 vasetti



media

up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 busta di Fruttapec 1:1

750 g fichi

250 g prugne gialle e un 1 limone

- 1 Lavare, mondare i fichi e tagliarli a pezzettini. Snocciolare le prugne e tagliarle a pezzettini. Lavare il limone, ritagliarne la scorza a listarelle fini e spremere il succo. Mettere la frutta, la scorza e il succo di limone in una pentola alta.
- 2 Mescolarvi bene il Fruttapec 1:1, portare ad ebollizione e far bollire 1 minuto circa, mescolando in continuazione. Aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero e riportare ad ebollizione. Far bollire per 3 minuti a fuoco vivace, sempre mescolando. Togliere la pentola dal fuoco e mescolare per 1 minuto, facendo dissolvere la schiuma.
- 3 Valutare la consistenza della confettura, quindi versarla ancora bollente in vasetti sterilizzati. Chiudere ermeticamente e capovolgere per 5 minuti.

**In pentola: circa 3 Minuti**